



Творожные

ПИРОЖНЫЕ

Сладкоежкам посвящается

Вряд ли можно найти человека, который безразличен к пирожным. Пирожные — это связь с детством — самой прекрасной и беззаботной порой. Именно поэтому всегда так любим и ожидаем сладкий стол.

Вы, наверное, не раз замечали, что сладкоежки — добрые и компанейские люди. Они не только любят «поглощать» сладкое, но и стремятся сделать «слаще» жизнь вокруг. Пирожные скорее дарят не лишние килограммы (как принято считать), а хорошее настроение.

Приготовление пирожных — это не просто увлекательное дело, а настоящее искусство. В нашей книге вы найдете самые разнообразные рецепты пирожных и кремов, как для новичков, так и для «маститых» кулинаров.

Всем, прикасающимся к таинству приготовления пирожных, следует помнить, что успех дела зависит прежде всего от теста.

Основными видами теста при изготовлении пирожных являются:

- бисквитное;
- песочное;
- слоеное.

Бисквитное тесто приготавливают из яиц, сахара и пшеничной муки, а также вкусовых веществ, холодным или горячим способом.

Холодный способ. Яичные желтки осторожно отделить от белков. Желтки растереть с сахаром (3/4 всего предусмотренного количества) и вкусовыми веществами до растворения сахара, просветления массы и увеличения ее объема примерно в три раза.

Яичные белки взбить с оставшимся сахаром до образования плотной пены. В желток добавить взбитые белки (примерно 1/3) и, осторожно перемешивая, просеянные пшеничную муку и картофельный крахмал. Затем ввести оставшиеся яичные белки и перемешать, пока масса не станет однородной.

Массу нельзя перемешивать долго и быстро, так как в этом случае взбитый яичный белок теряет структуру и при выпекании бисквитное тесто хорошо не поднимется.

Горячий способ. Выпустить в кастрюлю целые яйца, добавить сахар и вкусовые вещества. Посуду с яйцами поставить в горячую воду

и нагреть, непрерывно взбивая венчиком, до температуры 40-50 °С. Взбивать до тех пор, пока масса не станет светлой, пористой и не увеличится в объеме в 3-4 раза. Тогда посуду с массой вынуть из горячей воды и, взбивая содержимое, охладить. Затем добавить просеянную пшеничную муку, картофельный крахмал и перемешать.

Приготовленное бисквитное тесто вылить в форму для пирожных и выпекать при 200-220 °С до тех пор, пока тесто не начнет отставать от краев формы и не приобретет золотисто-коричневый цвет.

Песочное тесто приготавливают из сливочного масла, сахара, пшеничной муки с добавлением небольшого количества яиц.

Пшеничную муку просеять на доске, добавить сливочное масло, кроша его руками. В середине сделать углубление, в которое всыпать сахар, влить смешанное с водой и небольшим количеством соли яйцо, разрыхлитель (соль, погашенную уксусом) и быстро замесить тесто.

Тесто долго месить нельзя, так как в противном случае изделия получатся твердыми, а не рассыпчатыми и хрупкими. Как вкусовые вещества можно использовать ваниль, тертую цедру лимона или миндальную эссенцию.

Приготовленное тесто поставить на 1/2-1 час в прохладное место. Выпекать при 220-240 °С.

Слоеное тесто. Яйцо взбить, развести водой с лимонной, виннокаменной или уксусной кислотой и солью, добавить просеянную пшеничную муку (часть предусмотренного количества муки оставляют для сливочного масла) и замесить однородное тесто.

Сливочное масло перемешать с мукой, сформировать в виде кирпичика и охладить.

Тесто раскатать в виде продолговатого пласта, у которого середина толще, чем края. На пласт теста положить сливочное масло, края загнуть и прижать так, чтобы сливочное масло было покрыто тестом. Тесто осторожно раскатать слоем толщиной примерно 1-1,5 см и сложить вчетверо, покрыть влажной салфеткой (чтобы не обсохло) и охладить (20-30 минут). Затем снова раскатать, сложить вчетверо и охладить. Последний раз раскатать, сложить в три слоя и охладить.

Готовое слоеное тесто еще раз раскатать, разделить пирожные и выпекать при 240-260 °С.

ПИРОЖНЫЕ ПЕСОЧНЫЕ

Для песочного теста: мука – 3 стакана; сахар – 1 стакан; яйцо – 3 шт.; масло сливочное – 400 г.

Для орехового теста: орехи – 400 г; сахар – 1,5 стакана; яйцо (белок) – 6 шт.

Для крема: масло сливочное – 200 г; сахар – неполный стакан; сливки (жирные) – 1,5 стакана; ванильный сахар – 1 пакетик.

Муку смешать с сахаром, положить в неё кусок масла и порубить все до получения масляной крупы. Добавить желтки и замесить тесто. Если тесто получается негладкое, добавить 1 столовую ложку сметаны. Готовое тесто положить на подпыленную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать круглой выемкой довольно крупные лепешки. Уложить их на брызнутый водой лист, чтобы тесто не сбивалось в сторону и не теряло своей формы. Поставить в хорошо разогретую духовку.

Приготовить ореховую массу: белки взбить в крутую пену, всыпать сахар и на холоде растереть до полного исчезновения сахара. Всыпать измельченные орехи и осторожно перемешать в однородную массу.

Приготовить крем: сахар залить сливками, поставить варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока масса, взятая с ложки двумя пальцами, при растягивании не даст нитку. Массу снять с огня и остудить до температуры парного молока, добавить растертое сливочное масло и лопаточкой выбивать на холоде, пока масса не станет легкой и пышной. Добавить ванильный сахар.

Как только тесто в духовке слегка зарумянится, сейчас же вынуть его и на каждой лепешке по краю разложить из кондитерского мешочка ореховую смесь толщиной в полпальца. Снова поставить пирожные в печь и выпекать до подрумянивания.

Готовые пирожные вынуть, остудить и на каждое в середину выпустить из кондитерского мешочка через узорную трубочку крем.

ПИРОЖНЫЕ ПЕСОЧНЫЕ С ЯБЛОКАМИ

Для теста: мука – 1,5 стакана; масло сливочное – 200 г; творог – 200 г; соль – 1/2 ч.л.; сахар – 1-2 ст.л.

Для начинки: яблоки – 4 шт.; джем или мармелад – 2 ст.л.

Сливочное масло растереть добела, смешать с взбитыми с сахаром яичными желтками, добавить растертый творог и соль. Быстро

замешанное эластичное тесто поставить в холодильник на полчаса. Готовое тесто тонко раскатать, вырезать кружки диаметром 6 см. Половину кружков положить на лист (противень), сверху поместить не очень тонкие кружки яблок, очищенных от семян и кожуры, в центр положить немного джема или кусочек мармелада и накрыть оставшимися кружками теста. Края теста защипать, смазать сверху яйцом и выпекать до золотисто-коричневого цвета. Остывшие пирожные посыпать сахарной пудрой.

ПИРОЖНЫЕ ПЕСОЧНЫЕ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Для теста: яйцо – 8 шт.; лимонный сок – 1/2 ст.л.; сахар – 1 стакан; крахмал – 2 ст.л.; орехи (очищенные) – 250 г.

Для шоколадного крема: масло сливочное – 400 г; молоко горячее – 1/2 стакана; сахар – 2 стакана; какао – 2 ст.л.; яйцо – 4 шт.; ванильный сахар – 1 пакетик; ром – по вкусу.

Орехи измельчить, смешать с картофельной мукой. Желтки растереть с сахаром добела, добавить уксус. Белки взбить в крепкую пену. На растертые желтки всыпать орехи, смешанные с картофельной мукой, сверху положить белки, осторожно перемешать и выложить тесто на прямоугольный противень с высокими бортами, смазанный маслом и чуть посыпанный мукой. Печь в духовке со средним жаром. Приготовить шоколадный крем: какао смешать с 2 столовыми ложками сахара, залить горячим молоком и проварить на небольшом огне, чтобы растворился сахар. Масло растереть с остальным сахаром и ванилином, постепенно добавляя яйца. Когда сахар растворится, положить в крем остуженную массу из какао и влить ром.

Испеченный бисквит выложить на кухонную доску и хорошо остудить, разрезать по горизонтали на 2 пласта. Нижний пласт смазать третьей частью всего крема, накрыть верхним пластом. Разрезать пласты на одинаковые пирожные, каждое смазать сверху и с боков кремом. Сверху положить половинку ореха, а вокруг него выпустить из кондитерского мешочка через узорную трубочку веночек. Бока пирожных обсыпать бисквитной крошкой.

ПИРОЖНЫЕ ХРУСТЯЩИЕ ШОКОЛАДНЫЕ

Масло сливочное – 250 г; шоколад – 50 г; яйцо – 4 шт.; сахар – 2 стакана; мука – 1 стакан; соль, ванильный сахар – по вкусу.

Шоколад и масло размягчить и смешать вместе. Яйца взбить, добавить в них сахар, ваниль, шоколадную смесь, все хорошо перемешать и всыпать смешанную с солью муку. Замесить тесто. Выпекать целым коржом в квадратной форме 20х20 см или на листе при 180 °С в течение 35 минут. Когда корж остынет, разрезать его на маленькие квадратики (птифурь).

ПИРОЖНЫЕ С ОРЕХАМИ ПЕКАН И КАРАМЕЛЬЮ

Для теста: кофе молотый – 2 ст. л.; вода кипящая – 1 ст. л.; масло сливочное – 100 г; масло арахисовое – 1 ст. л.; пудра сахарная – 3-4 ст. л.; мука кукурузная – 3-4 ст. л.; мука – 3/4 стакана.

Для начинки: крупно порубленные орехи пекан – 1 стакан; масло сливочное – 175 г; сахар – 3/4 стакана; патока рафинированная – 2 ст. л.

Разогреть духовку до 180 °С. На дно формы для выпечки размером 18х28 см постелить пергаментную бумагу и смазать ее сливочным маслом. Заварить кофе и оставить на 5 минут, после чего пропустить через мелкое ситечко. Взбить сливочное масло, арахисовое масло, сахар и кофе в крем. Смешать кукурузную муку с обычной мукой и добавить их в смесь. Вымесить однородное тесто. Разложить тесто на дне формы, предварительно выстланной пергаментной бумагой, смазанной сливочным маслом. Вилкой проколоть в нескольких местах тесто и поставить в предварительно нагретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Приготовить начинку: разогреть сливочное масло, смешанное с сахаром и патокой, довести до кипения, дать смеси покипеть 5 минут, потом ввести орех пекан. Распределить начинку по поверхности теста. Оставить охлаждаться в форме, затем разрезать на прямоугольные кусочки.

ПИРОЖНЫЕ ОРЕХОВЫЕ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Для теста: яйцо – 8 шт.; лимонный сок – 1/2 ст.л.; сахар – 1 стакан; крахмал – 2 ст.л.; орехи (очищенные) – 250 г.

Для шоколадного крема: масло сливочное – 400 г; молоко горячее – 1/2 стакана; сахар – 2 стакана; какао – 2 ст.л.; яйцо – 4 шт.; ванильный сахар – 1 пакетик; ром – по вкусу.

Орехи измельчить, смешать с картофельной мукой. Желтки растереть с сахаром до бела, добавить уксус. Белки взбить в крепкую пену.

На растертые желтки всыпать орехи, смешанные с картофельной мукой, сверху положить белки, осторожно перемешать и выложить тесто на прямоугольный противень с высокими бортами, смазанный маслом и чуть посыпанный мукой. Печь в духовке со средним жаром.

Приготовить шоколадный крем: какао смешать с 2 столовыми ложками сахара, залить горячим молоком и проварить на небольшом огне, чтобы растворился сахар. Масло растереть с остальным сахаром и ванилином, постепенно добавляя яйца. Когда сахар растворится, положить в крем остуженную массу из какао и влить ром.

Испеченный бисквит выложить на кухонную доску и хорошо остудить, разрезать по горизонтали на 2 пласта. Нижний пласт смазать третьей частью всего крема, накрыть верхним пластом. Разрезать пласты на одинаковые пирожные, каждое смазать сверху и с боков кремом. Сверху положить половинку ореха, а вокруг него выпустить из кондитерского мешочка через узорную трубочку веночек. Бока пирожных обсыпать бисквитной крошкой.

КОРЗИНОЧКИ ПЕСОЧНЫЕ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Для теста: мука — 1,5 стакана; масло сливочное — 200 г; сахар — 1/2 стакана; яйцо (желток) — 3 шт.; сметана — 2 ст.л.

Для начинки: сахар — 1/2 стакана; яйцо — 1 шт.; орехи измельченные — 100 г; варенье (лучше кислое) — 100 г.

Металлические формочки для пирожного смазать маслом и, обсыпав мукой, поставить на холод.

Приготовить песочное тесто: муку, смешанную с сахаром и куском масла, порубить кухонным ножом, добавить желтки и сметану, быстро замесить тесто и на 10 минут поставить на холод.

Формочки поставить одну возле другой рядами. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, накатать на скалку и затем разложить поверх формочек, нажимая скалкой так, чтобы на каждой формочке оказался кружок теста. Вдавить кружки внутрь формочек так, чтобы формочки были покрыты ровным слоем теста. Выставить формочки на лист и слегка подпечь в разогретой духовке. Для того чтобы тесто не потрескалось, при выпекании его накрывают бумагой, а сверху насыпают сушеные бобы. Вынуть, охладить формочки, на дно положить 0,5 чайной ложки густого варенья, сверху — ореховую массу, приготовленную из растертых измельченных орехов, яйца и сахара (наполнить не до краев, так как при выпечке масса очень поднимает-

ся). Наполненные корзиночки снова поставить в духовку на средний огонь. Вынуть пирожные, перевернув формочки на полотенце.

МЕНЕНАС

Для теста: мука — 1 стакан; масло сливочное — 175 г; вода газированная — 1 кофейная ложка.

Для начинки: миндаль — 200 г; сахарная пудра — 3/4 стакана; молотая корица — по вкусу; газированная вода — 1 кофейная ложка.

Муку насыпать в миску, добавить размягченное масло, газированную воду и замесить тесто по возможности без добавления воды. Сформовать шарики диаметром 2-4 см, сделать в них большим пальцем углубление для миндальной начинки. В ступке растолочь очищенный миндаль вместе с сахарной пудрой, добавить кофейную ложку газированной воды и корицу по вкусу, смешать до получения однородной массы. Этой миндальной массой начинить шарики, положить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в горячем духовом шкафу 30 минут, не давая подгореть. Посыпать сахарной пудрой.

ПИРОЖНЫЕ МИНДАЛЬНЫЕ С ЧЕРЕШНЕЙ

Миндаль молотый — 1 стакан; сахар — 1 стакан; масло сливочное — 200 г; вода газированная — 1/4 стакана; черешня консервированная — 100 г.

Приготовить густой сироп из сахара и газированной воды. Когда сироп начнет загустевать, добавить сливочное масло, затем — молотый миндаль и мешать деревянной ложкой, пока миндальное тесто не начнет отставать от стенок посуды. Выложить тесто на смазанный сливочным маслом противень, разровнять в пласт толщиной 2 см и поставить в духовку на 20 минут. Выпекать на слабом огне.

Готовое пирожное остудить и нарезать ромбиками или треугольниками. При подаче украсить консервированной черешней.

ЭКЛЕРЫ

Для теста: масло слив. — 100 г; вода — 1 ст.; мука — 1 ст.; яйцо — 4 шт.

Для заварного крема: молоко — 3/4 стакана; крахмал картофельный — 1/2 ст.л.; мука — 1/2 ст.л.; яйцо (желток) — 1 шт.; сахар — 1/2 стакана; масло сливочное — 100 г; ванильный сахар — 1 пакетик.

Для глазури: сахар — 100 г; вода — 1 стакан; какао — 1 ст.л.; масло сливочное — 1 ст.л.

Воду вскипятить, добавить масло, соли и всыпать в кипяток сразу всю муку. Быстро перемешать на огне, убавив пламя. Помешивая, поддержать тесто 3-4 минуты на слабом огне. Снять с огня, немного охладить и ввести в него по одному яйца (каждое яйцо надо тщательно вымешивать).

Из кондитерского мешка через гладкую трубочку выпустить на смазанный маслом лист небольшие колбаски толщиной в мизинец и длиной 5-6 см. Испечь в горячей духовке. Когда эклеры хорошо поднимутся, увеличась в 2-3 раза, и зарумянятся, убавить сильный огонь и допекать на среднем. Готовые пирожные остудить и, надрезав сбоку, начинить заварным кремом. Сверху залить глазурью так, чтобы не было видно разреза.

Приготовить крем: крахмал и муку хорошо перемешать, развести половиной порции холодного молока. Остальное молоко прокипятить и влить в него приготовленную смесь, непрерывно помешивая. Прокипятить и, сняв с огня, остудить при комнатной температуре. Масло, сахар, желток слегка растереть и, постепенно добавляя по чайной ложке, втереть остывшую мучную массу. Добавить ванильный сахар.

Приготовить шоколадную глазурь: сахар залить водой и вскипятить, масло растереть с какао. В масляную смесь тонкой струей влить теплый сироп, размешивая массу. Приготовленной глазурью сразу покрыть начиненные кремом эклеры.

ПИРОЖНОЕ МЕДОВОЕ

Мука пшеничная — 450 г; яйцо — 7 шт.; масло сливочное — 100 г; мед — 300 г; соль по вкусу.

Для обжаривания: масло сливочное — 200 г; жир свиной — 100 г.

В пшеничную муку положить сливочное масло (перед этим его нужно растопить) и взбить вместе с яйцами, добавить соль. Должна получиться однородная масса средней густоты. Затем приготовленное тесто раскатать нетолстым (5-7 см) жгутом и разрезать на тонкие (1-1,5 см) кусочки.

Жарить эти кусочки в топленом масле, куда добавлено небольшое количество смальца до получения светло-соломенного цвета. После обжаренные порции положить в разогретый на слабом огне мед и осторожно перемешать.

Подавать на тарелках, смазанных жиром.

ПИРОЖНОЕ КЛУБНИЧНОЕ

Яйцо — 4 шт.; соль — по вкусу; мука — 1/2 стакана; молоко — 3/4 стакана; рубленый сладкий миндаль — 2 ст.л.; клубника — 1 стакан; сахар — 3-4 ст.л.

Муку соединить с яйцами, хорошо размешать, добавить соль и молоко. Замесить тесто. Разделить его на небольшие лепешки, обжарить в горячем жире (или растительном жире) и украсить каждое пирожное половинками ягод клубники, смешанными с сахаром и рубленым миндалем.

АНАНАСОВЫЕ ШАРИКИ

Яйцо — 2 шт.; мука — 1/2 стакана; соль — щепотка; молоко — 2-4 ст.л.; ломтики ананаса — 2 ст.л.; жир; пудра сахарная — по вкусу.

Муку просеять, взбить яйца, добавить соль и молоко и замесить крутое тесто. Прибавить ломтики ананасов, все смешать. Разогреть жир и с помощью чайной ложки опускать в кипящий жир небольшие шарики и зажаривать их до золотисто-коричневого цвета. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

ПИРОЖНОЕ «KLAUDIA»

Мука — 150 г; масло сливочное — 100 г; яйцо — 1 шт.; сахар — 50 г; мандарины — 5 шт.; бананы — 4 шт.

Для глазури: пудра сахарная — 125 г; лимонный сок — 1 ст.л.; яйцо (белок) — 2 шт.

Приготовить песочное тесто, охладить, раскатать в пласт толщиной 1/2 см и разрезать на 3 одинаковые полосы шириной в два пальца. 2 полосы положить на смазанный маслом лист, а 3-ю полосу разрезать вдоль на 4 тонкие полоски и уложить их на смазанные белком края этих полос. Вилкой прорезать, прижимая ее к листу, двойные края обеих полос. Испечь в горячей духовке.

Мандарины тщательно очистить и поперек нарезать тонкими ломтиками. Каждый ломтик разделить по долькам и эти дольки уложить, вдоль углубления; получившегося на испеченных полосках. Можно также заполнить очищенными и нарезанными бананами. Сверху все печенье, вместе с фруктами, покрыть сеткой из глазури. Когда все хорошо окрепнет, нарезать острым ножом на пирожные. Глазурь — белки растереть с сахаром, постепенно добавляя лимонный сок.

ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН» (MILLE-FEUILLES)

Для теста: мука пшеничная – 1 кг; масло сливочное – 500 г; соль – 1 ч.л.; вода холодная – 250 мл.

Для заварного крема: мука – 125 г; сахар – 3/4 стакана; крахмал – 1 ст. л.; яйца (эселтки) – 6 шт.; молоко – 3 стакана; сахар ванильный – 1 ч. л.; взбитые сливки – 1 стакан.

Приготовить сладкое сдобное тесто: муку просеять и смешать с солью, положить 2 столовых ложки размятченного сливочного масла и замесить тесто, постепенно добавив холодную воду, пока тесто не скатается в комок. Вымешивать тесто еще 5 минут. Затем выложить его на посыпанную мукой доску, раскатать в форме прямоугольника толщиной 1,5 см. В середину положить сливочное масло (масло должно быть холодным) в форме квадрата, толщиной 1,5 см. Загнуть края теста к середине, чтобы они прикрывали масло. Поставить тесто в холодильник на 20 мин. Затем снова раскатать тесто (вдоль от себя), стараясь не выдавливать масло изнутри, и сложить его вдвое. Повернуть прямоугольник и еще раз раскатать (вдоль от себя), снова сложить вдвое и поставить в холодильник на 20 минут. Таким образом раскатывать тесто и охлаждать еще 2 раза. Готовое тесто разделить на три части и раскатать в пласты толщиной 0,5-0,7 см. Нарезать квадраты 7,5х7,5 см, наколоть их и выпекать на противне в сильно нагретой (до 230-250 °С) духовке 10 мин., затем снизить температуру до 190-200 °С и печь до тех пор, пока они не подрумянятся. Остывшие квадраты можно намазать заварным кремом или взбитыми сливками, или клубничным вареньем и уложить стопкой в три слоя.

Заварной крем: муку, сахар, крахмал смешать, добавить тщательно растертые желтки и все перемешать. Тонкой струйкой влить горячее молоко, при этом непрерывно помешивать, чтобы не образовывались комки. Варить на слабом огне, пока не загустеет. Добавить ванильный сахар и охладить. По желанию можно добавить взбитые сливки. Готовое пирожное посыпать сахарной пудрой и подавать к столу, разрезав на куски.

ЮГАТЕРТ

Мука – 500 г; масло – 100 г (для теста – 50 г, для смазки – 50 г); мед – 150 г; яйцо – 3 шт.; молоко – 1/2 стакана; сода – 0,5 г.

Взять муку, добавить соль, сахар, соду и яйцо, все перемешать. Затем разогреть молоко и горячим влить в муку, тесто тщательно

замесить. Массу раскатать в тонкий пласт толщиной 1-2 мм, смазать ее маслом, а сверху слегка посыпать мукой. Свернуть пласт конвертом или рулетом и вновь начать раскатывать. Повторить эти операции 5-6 раз. Самый последний раз раскатать тесто в более толстый пласт 3-4 см. Тесто положить на смазанную маслом сковородку или противень и выпекать в духовке 10-15 минут.

После разрезать корж на квадратики и залить растопленным медом.

МИНЬОН С МАЛИНОВЫМ СИРОПОМ

Мука — 4 стакана; молоко — 1,5 стакана; яйцо — 6 шт.; масло сливочное — 250 г; сахар — 3 ст.л.; дрожжи — 30 г.

Для украшения: пудра сахарная — 2-3 ст.л.

Для заливки: сироп малиновый — 1 стакан; цедра лимонная — по вкусу.

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока с щепоткой соли, сахара и 2 столовыми ложками муки. Сверху посыпать мукой и поставить в теплое место приблизительно на 20 минут. Просеять слегка подогретую муку и насыпать горкой, в середине сделать углубление, в которое влить молоко, подымающуюся на дрожжах опару, яйца, растопленное (но не горячее) масло, сахар и лимонную цедру — замесить негустое тесто.

Переложить в большую кастрюлю, обернуть полотенцем, дать ему подойти в теплом месте. Когда тесто хорошо поднимется, брать ложкой небольшие шарики величиной с грецкий орех, опускать их в горячее масло и жарить до образования золотистой корочки. Доставать из фритюра шумовкой и посыпать сахарной пудрой.

Готовые шарики уложить на блюдо, полить малиновым сиропом и посыпать сахарной пудрой.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

Молоко — 1 стакан; масло сливочное — 100 г; сухари — 300 г; яйцо — 1 шт.; сахар — 1/2 стакана; коньяк — 2 ст. л.; какао-порошок.

Масло растереть с сахаром и сырым яйцом. Ванильные сухари нагреть в духовке и пропустить через мясорубку. Тщательно перемешать с маслом и сахаром. Туда же влить молоко. Можно добавить 2 столовых ложки коньяка или водки и немного порошка какао.

Из полученной густой массы сделать пирожные, обваливать их в порошке какао и поставить в холодильник.

БЕЗЕ

Яйцо (белки) – 3 шт.; пудра сахарная – 1,5 стакана; лимонный сок – 1 ч.л.; масло сливочное – 1 ч.л.

Миксером взбить белки с лимонным соком в крепкую пену. Постепенно всыпать сахарную пудру, непрерывно взбивая, до загустения массы. Кондитерским мешком (или ложкой) выложить белки на смазанный маслом противень. Выпекать 1-2 минуты при полной мощности.

ПАЛАТШИНКЕН

Мука – 150 г; яйцо – 2 шт.; сахар – 1 ч.л.; соль – по вкусу; молоко – 1 стакан; немного воды.

Смешать муку, яйца, сахар, соль, молоко, воду, хорошо вымесить и оставить на 30 минут. Из теста сформировать 12 лепешек (палатшинкен) и запечь на сковороде. Готовые палатшинкены по желанию украсить мармеладом, сладким творогом, тертыми орехами.

ГРИЛЬЯЖНЫЕ ШАРЫ

Масло сливочное – 250 г; сахар – 1 стакан; крошки из подсушенного бисквита – 250 г; яйцо (желтки) – 2 шт.; ром – 1 ст. л.; ванильный сахар – 1 пакетик.

Для бисквита: яйцо – 4 шт.; сахар – 1 стакан; мука – 1 стакан.

Для карамели: сахар – 1,4 стакана; вода – 75 мл; орехи очищенные – 2 стакана.

Приготовить бисквит: желтки растереть с сахаром, всыпать муку, перемешать с взбитыми белками, выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в духовке при средней температуре. Бисквит хорошо остудить, поломать на мелкие кусочки и подсушить до готовности.

Масло, сахар, желтки и ром хорошо растереть, всыпать указанное количество крошек, добавить ванилин и хорошо размешать. Скатать валик, разрезать на одинаковые куски, сформовать шарики величиной с яблоко, положить на холод, чтобы хорошо застыли и окрепли. Очищенные орехи измельчить, добавить стакан измельченных крошек, перемешать и рассыпать на доске.

Сварить карамель: смешать сахар с водой, поставить на плиту в узкой глубокой посуде и, помешивая, довести до золотистого цвета.

Остывшие и затвердевшие шарики опустить в карамель и обвалять в измельченных орехах с крошкой. Чтобы не остыла карамель, посуду с ней надо держать на паровой бане.

ТРУБОЧКИ МИНДАЛЬНЫЕ

Для теста: масло сливочное – 2,5 ст.л.; яйцо – 3 шт.; сахар – 1/2 стакана; миндаль измельченный (или любые другие орехи) – 150 г; муки – 3/4 стакана.

Для крема: орехи – 100 г; пудра сахарная – 1 стакан; мука – 1 ст.л.; молоко – 1,5 стакана; яйцо (желток) – 3 шт.; масло сливочное – 100 г.

Масло растереть до консистенции сметаны и, растирая, добавить по одному желтки, сахар, измельченный миндаль, муку и взбитые белки. Хорошо растереть и разложить на смазанном маслом листе одинаковые горки теста, располагая их подальше друг от друга. Каждую горку раскатать в тонкую овальную лепешку. Испечь на среднем огне.

Как только печенье зарумянится, не вынимая листа из духовки, снять широким ножом или лопаткой и свернуть на тонкой скалке в трубочки. Сворачивать необходимо горячими, иначе они будут ломаться. Если печенье остынет, необходимо закрыть духовку и слегка подогреть его. Приготовленные трубочки наполнить ореховым кремом, накладывая его с двух сторон из кондитерского мешочка.

Для крема соединить измельченные орехи, сахар, молоко и муку, поставить на небольшой огонь и, помешивая, проварить до загустения. Масло растереть до консистенции сметаны, прибавляя по одному желтку, и смешать с остывшей ореховой массой.

ПИРОЖНОЕ «ПЕРСИК»

Маргарин – 200 г, сахар – 1 стакан, яйцо – 2 шт., сода – 1/2 ч.л. (погасить уксусом), мука – взять столько, чтобы получилось крутое, но мягкое тесто.

Для начинки: 1 банка сгущенного молока.

Яйца хорошо взбить миксером, постепенно добавить сахар, соду, маргарин, муку. Замесить тесто. Скатать шарики и выпекать в духовке до тех пор, пока они зарумянятся. Из остывших шариков чайной ложкой вынуть середину, мелко ее покрошить и добавить сваренное сгущенное молоко. Половинки соединить. Натереть морковь

ку и свеклу до получения сока. Окунуть готовые шарики сначала в морковный сок, а потом одним бочком в свекольный. Обкатать в сахаре и уложить на блюдо.

ПИРОЖНОЕ «ПОЦЕЛУЙ»

Яйцо (белок) — 4 шт. (желательно из больших яиц, комнатной температуры), сахар — 1 стакан, экстракт ванили — 1/2 ч. л., розовый пищевой краситель (можно заменить на сок свеклы, клюквы, вишни, моркови), шоколад — 180 г, масло растительное — 2 ч. л. (желательно без запаха).

Нагреть духовку до 130 °С, полки расположить по центру духовки. Положить пергаментную бумагу на листы. Наполнить среднюю кастрюльку литром воды и закипятить ее. Кастрюлька будет использоваться в качестве водяной бани.

Холодные белки взбить, постепенно добавляя сахар. Взбивать до устойчивой пены. Добавить ваниль и краситель. Наполнить кондитерский мешок (или сделать кулек из пергамента). Сделать отверстие около 1,5 см диаметром. Выдавить капельки, размером 2-2,5 см на лист. Выпекать до тех пор, пока капельки не станут твердыми на ощупь. Повторить эту процедуру с оставшимся белком.

Растопить шоколад. Пока шоколад еще на водяной бане, добавить масло, хорошо размешать. Окунуть дно двух капелек в шоколад и соединить их вместе. Положить на лист, чтобы остыли и затвердели (около 50 мин. при комнатной температуре или 5 минут в морозилке).

ПИРОЖНОЕ «ЕЖИКИ»

Палочки кукурузные — 1 пачка, ириски — 1/2 кг, масло сливочное — 200 г, грецкие орехи — 1 стакан.

Масло и ириски растопить. Затем смешать с палочками и орехами. Мокрыми руками сделать шарики и положить в холодильник, чтобы застыли.

ПИРОЖНОЕ КОКОСОВОЕ

Яйцо — 2 шт., сахар — 150 г, кокосовые хлопья — 200 г.

Яйца взбить с сахаром в крепкую пену и добавить, помешивая, кокосовые хлопья. Тесто поставить на 15-20 минут в холодное место. Двумя столовыми ложками сформовать круглые или продолговатые

лепешки и выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Выпекать в умеренно жаркой духовке (150-180 °С) до светло-желтого цвета.

ПИРОЖНОЕ НЕОБЫЧНОЕ

Небольшой банан (очищенный) покрыть растопленным шоколадом. Когда шоколад затвердеет, украсить банан взбитыми сливками, кружочками киви и клубникой.

ПИРОЖНОЕ ПИКАНТНОЕ

Мука – 200 г, соль – 1/4 ч.л., яйцо – 1 шт., маргарин – 100 г.

Замесить тесто и положить минимум на 30 минут в холодильник. Затем раскатать и вырезать кружочки диаметром около 5 см. Из половины кружочков вырезать середину, чтобы получились колечки шириной 1 см. Кружочки смочить холодной водой и положить на них колечки. Оставшееся тесто еще раз раскатать и так же вырезать. Выпечь. Остывшие коржики украсить по вкусу.

ПИРОЖНОЕ «ВАНИЛЬНЫЙ РОЖОК»

Мука – 180 г, миндаль растертый (или другие орехи) – 70 г, маргарин – 125 г, соль, сахар – 50 г, яйцо – 1 шт., ванильный сахар.

Из муки, миндаля, маргарина, соли, сахарного песка и яйца быстро замесить песочное тесто и поставить охладить. Получившееся тесто разделить на одинаковые куски, сформовать из них рожки и выпекать на слегка смазанном маслом противне до появления золотисто-желтой корочки. Рожки обваливать в ванильной сахарной пудре.

ПИРОЖНОЕ «КАРАКУМ»

Яйцо (желток) – 7 шт., сахар – 1 стакан, маргарин размягченный – 300 г, сода, погашенная уксусом – 1 ч.л., мука – столько, чтобы получилось густое тесто.

Для безе: яйцо (белок) – 7 шт., сахар – на каждый белок по 7 ч.л., все взбить миксером.

Готовое тесто разделить на 2 половины, но так, чтобы одна была чуть больше (она пойдет на дно), вторую (ту, что меньше) тоже разделить на 2 половины (одинаковые). В одну из них добавить 2 чайных ложки какао. Скатать шары и положить на 1 час в холод (морозил-

ку). Выложить на противень в следующем порядке: 1-й большой кусок теста на дно (можно разровнять рукой); варенье (лучше абрикосовое); толченые грецкие орехи; натертое на терке темное тесто; взбитое безе; натертое на терке белое тесто; посыпать сахарной пудрой.

Все это поместить в духовку. В остывшем виде разрезать на ромбы.

ПИРОЖНОЕ «РОМЕО И ДЖУЛЬЕТТА»

Мука — 800 г, масло сливочное — 200 г, яйца — 5 шт., сахар — 300 г, молоко — 100 г, порошок для печения — 1 пачка, шоколад — 2 ст.л., повидло.

Сливочное масло, желтки яиц вместе с сахаром хорошо растереть до образования пенообразной массы, затем частями добавить к ней молоко, перемешанную с порошком для печения муку и крепкую пену из яичных белков. Большой противень смазать маслом, посыпать мукой и в одну его половину вылить 1/2 приготовленной массы. В оставшуюся массу добавить шоколад или какао и вылить темную массу во вторую половину противня. Между белой и коричневой массой поставить перегородку из картона, обернутого бумагой. Выпеченное тесто склеить фруктовым повидлом и нарезать кирпичиками.

БУШЕ «МАРИЯ»

Мука — 1 стакан, белки — 10 шт, желтки — 7 шт, сахар — 6 ст.л.

Для сиропа: сахар — 1 стакан, вода — 1 стакан, кофе молотый — 2 ст.л., коньяк — 2 ст.л.

Для крема (сливочно-кофейного): масло сливочное — 200 г, желток — 1 шт., пудра сахарная — 3 ст.л., кофе молотый — 3 ст.л., вода — 1/2 стакана, коньяк — 2 ст.л.

Для глазури: пудра сахарная — 3/4 стакана, какао-порошок — 2 ст.л., вода — 3 ст.л., масло сливочное — 2 ст.л.

Белки взбить миксером, постепенно, тонкой струйкой всыпая сахар. Затем, не прекращая взбивания массы, добавить по одному желтки, всыпать муку и мгновенно замесить тесто. Очень быстро отсадить тесто с помощью кондитерского мешка и гладкой круглой большой трубочки в виде круглых и овальных булочек на противни, застеленные шероховатой бумагой. Так же быстро и аккуратно, чтобы не встряхнуть, поставить противни в духовку и выпекать при температуре 180°C до готовности. Готовность буше определяется по золотистому цвету изделий и как легко они отходят от бумаги.

Когда испеченные лепешки остынут, снять их с бумаги, склеить кремом доньшками попарно и поставить в холодильник на 1-2 часа. Затем пропитать сахарным сиропом, аккуратно покрыть шоколадной глазурью. Глазурь должна быть умеренно текучей и одновременно достаточно густой. Когда глазурь совершенно застынет и охладится, поверхность буше можно будет разрисовать кремом, нанести сеточки, цветы, написать имена гостей и т. д.

Сироп для приготовления буше: сварить крепкий кофе, процедить, добавить сахар, довести до кипения, охладить, ароматизировать коньяком.

Крем: сварить крепкий кофе, процедить, добавить сахар, охладить, добавить коньяк, влить по 1 чайной ложке в растертое добела масло с яичным желтком. Взбивать массу до получения хорошо взбитого крема с нежным вкусом и ясно выраженным кофейным ароматом.

БУШЕ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

Мука — 200 г, сахар — 370 г, яйцо — 14 шт., кислота лимонная, уксусная эссенция — 2 капли, ванилин, разрыхлитель, джем или повидло — 2 ст.л.
Для крема: сахар — 200 г, яйца — 5 шт., ванильный сахар.

Бисквитное тесто с помощью отсадного мешочка отсадить на бумагу, помещенную на противни. Бисквитные кружочки выпечь, охладить, освободить от бумаги и приступить к изготовлению пирожного. На середину плоской стороны кружочка отсадить немного повидла, а на него положить в виде шапки белковый крем.

ЧАК-ЧАК

Мука — 1 кг, яйцо — 10 шт., соль — 0,5 ч.л., водка или коньяк — 1 ст. л., мед — 1 кг, сахар — 1 стакан, топленое масло — 1 кг.

Яйца взбить, влить 1 столовую ложку водки или коньяка, посолить и, постепенно добавляя муку, замесить тесто, дать ему полежать под салфеткой. Раскатать пласт толщиной не более 2 мм, разрезать на полоски толщиной 2-3 см, нарезать лапшу и обжарить ее в большом количестве масла. Жареную лапшу разложить, чтобы она остыла. Мед растопить, добавить в него сахарный песок и мешать до тех пор, пока сахар не растворится, затем положить лапшу, хорошо перемешать.

Полученную массу переложить в глубокое блюдо, смазанное маслом, и спрессовать руками (ладони предварительно смочить холод-

ной водой, чтобы к ним не прилипала лапша). После того как чак-чак полностью остынет, нарезать его кусочками.

ПИРОЖНОЕ «ЛЕБЕДИНОЕ ОЗЕРО»

Вода — 1 стакан, масло сливочное — 100 г, соль — 1/4 ч.л., мука — 1,5 стакана, яйцо — 5 шт.

Приготовить заварное тесто. Для этого в кастрюлю положить масло, воду, соль, довести до кипения и постепенно, при постоянном помешивании, добавлять муку. Массу прокипятить и остудить. В остуженную массу по одному ввести яйца, тщательно размешивая. Готовое тесто отсадить с помощью кондитерского мешка на смазанный растительным маслом противень в виде шариков размером с грецкий орех, слегка сплющивая их пальцем. Выпекать 25-30 минут. С помощью того же мешка, используя насадку с меньшим отверстием, отсадить на смазанный противень «лебединые шеи» в виде буквы «S». Их количество должно равняться количеству шариков-туловищ. Готовые эклеры разрезать пополам поперек, а затем верхнюю часть — пополам вдоль (должны получиться две четверти дольки и половинка). Половинку заполнить готовой сырковой массой или вареной сгущенкой, чтобы получилась небольшая горка. В получившееся туловище вставить крылья и шею. Для «озера» нужно приготовить зеленое желе, вылить его на большое блюдо и дать застыть. На «озеро» поставить лебедей.

КРУАССАНЫ (ФРАНЦУЗСКИЕ РОГАЛИКИ)

Сахар — 4 ч.л., яйцо — 1 шт., дрожжи сухие — 10-15 г, соль — 2 ч.л., мука просеянная — 2 ст., масло сливочное растопленное — 270 г, молоко — 1 стакан.

Смешать сахар со взбитым яйцом и теплым молоком, добавить сухие дрожжи и оставить на несколько минут. Просеять муку, добавить 20 г масла, соли и растереть. Добавить молочную смесь и замесить тесто. Раскатать тесто в длинный прямоугольник, толщиной около 1 см. 250 г масла разделить на три части. Взять одну часть и нанести на тесто (оставив 1/3 несмазанной). Сложить тесто втрое, слегка придавить края и снова раскатать тесто. Повторить смазывание и раскатывание теста, а потом положить его в холодильник на 40-50 минут. Еще раз раскатать тесто, смазать остатками масла, сложить и раскатать. Снова охладить тесто и повторить складывание и раскатывание еще

два раза уже без добавления масла. Тесто хранить в холодильнике или заморозить (на несколько дней). Для приготовления круассанов раскатать тесто толщиной 0,5 см, разрезать на треугольники и завернуть треугольники в рулеты. Получившиеся рогалики выложить на смазанный маслом противень и смазать взбитым яйцом. Дать настояться и выпекать в горячей духовке примерно 15 мин.

ВЕНСКИЕ КРУАССАНЫ

Мука — 500 г, дрожжи сухие — 10-15 г, масло сливочное растопленное или маргарин — 200 г, молоко теплое — 80 мл., соль — 1 ч.л., сахар — 1 ст.л.

Можно положить одно яйцо, или при выпекании смазать круассаны белком одного яйца.

Сначала поставить опару, развести дрожжи в 2-3 столовых ложках теплого молока. Вмесить 1/3 муки, чтобы получилась мягкое тесто. Накрыть его полотенцем и поставить на 30 минут подходить. Смешать остальную муку с 1/2 порцией сливочного масла, солью и сахаром и оставшимся молоком. Вымесить до получения гладкого и эластичного теста, соединить его с хорошо подошедшей опарой. Придать форму шара, накрыть полотенцем и поставить в прохладное место не менее чем на 2 часа или на ночь в холодильник, пока хорошо не подойдет. Раскатать шар в прямоугольник, остаток масла разделить на маленькие кусочки и разбросать их по тесту. Загнуть боковые стороны в середину. Раскатать тесто, сложить втрое и еще раскатать. Снова сложить втрое, накрыть полотенцем и положить на 20 минут в холодильник. Повторить еще 2 раза. Затем раскатать в прямоугольник толщиной 3 мм. Разрезать на 12 равносторонних треугольников и завернуть их в рулеты. Дать полежать на противне 20 минут, пока поднимутся. Выпекать при температуре 190-200 °C 20 минут (до коричневого цвета).

ПИРОЖНОЕ С АБРИКОСОВЫМ КРЕМОМ

Мука — 200 г, масло сливочное — 100 г, яйцо — 1 шт., сырая марципановая масса — 200 г, пудра сахарная — 100 г, консервированные абрикосы — 1 банка, желатин белый — 6 пластин, миндальный ликер — 4 ст.л., сливки — 200 г, клубника — 500 г, фисташки рубленые — 2 ч.л.

Замесить тесто из муки, сливочного масла, яйца, 2 столовых ложек холодной воды. Завернуть в пленку и положить на 30 минут в

холодильник. В 8 смазанных жиром формочек для тарталеток выложить тесто. Разогреть духовку до 200 °С. Смешать марципан с сахарной пудрой и раскатать. Вырезать круги диаметром 10 см. Выложить их поверх теста и поставить в духовку на 20 минут. Слить сироп с абрикосов, плоды парировать. Размочить желатин, распустить в разогретом ликере и ввести в пюре. Поставить на 1 час в холодильник. Взбить сливки в густую пену, добавить к пюре. Клубнику помыть, разрезать пополам. Разложить крем по тарталеткам, украсить ягодами и фисташками.

ПИРОЖНОЕ СМЕТАННО-ЖЕЛЕЙНОЕ

Для теста: мука — 1,2 кг, меланж — 2 кг, эссенция фруктовая — 7 г, сахар — 1,2 кг.

Для сиропа: сахар — 300 г, коньяк — 2 г, вода — 0,3 л.

Для сметанно-желейного крема: коньяк — 35 г, ванилин — 2 г, сметана — 1,4 кг, вода — 0,2 л.

Для желе: сахар — 350 г, желатин — 50 г, кислота лимонная — 7 г, вода — 0,4 л.

Приготовить бисквитное тесто, выпечь пласты. После охлаждения пропитать сиропом и смазать сметанно-желейным кремом, склеить. Залить желе и вынести на холод. Нарезать квадратиками или ромбиками.

Для крема: в набухший желатин добавить сахарную пудру и довести до кипения. Отдельно взбить сметану с сахарной пудрой и, не прекращая взбивать, постепенно ввести остывшую желейную массу, дать застыть.

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ

Для теста: горячая вода — 1 стакан, маргарин — 125 г, мука — 160 г, яйцо — 4 шт.

Для крема: яйцо — 1 шт., мука — 2 ст.л., молоко — 250 мл, сахар — 1 стакан, какао-порошок — 3 ст.л., масло сливочное — 200 г.

Соединить воду и маргарин, довести до кипения, снять, всыпать муку и размешать. Когда немного охладится, вбить яйца и еще раз размешать. Выложить на противень (не смазывая жиром) чайной ложкой лепешечки и печь в духовке при 170 °С 40-45 минут (духовку не открывать). Охлажденные пирожные наполнить с помощью шприца кремом.

Приготовление крема: растереть муку с яйцом, добавить молоко, прокипятить, перемешивая, протереть через сито. К охлажденной смеси добавить сахар, какао, масло и все взбить с помощью миксера.

ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНОЕ

Шоколад горький – 125 г, масло сливочное – 125 г, шоколад молочный – 100 г, яйцо – 2 шт., орехи грецкие измельченные – 100 г, мука – 175 г.

Горький шоколад и масло растопить на пару, затем смешать со взбитыми яйцами, измельченным молочным шоколадом, орехами и мукой. Выложить массу на смазанный маслом противень и 40 минут выпекать в духовке, разогретой до 180 °С. Подавать к столу, разрезав выпечку на квадратики.

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ №2

Для теста: мука – 1 стакан, маргарин сливочный – 100 г, яйцо – 4 шт., вода – 1 стакан, сода, соль на кончике ножа.

Для крема: сахар – 1/2 стакана, молоко – 1/2 стакана, масло сливочное – 150 г.

В кастрюлю положить 100 г сливочного маргарина, налить 1 стакан холодной воды, добавить соду на кончике ножа и соль. Все это вскипятить и, не снимая с огня, добавить 1 стакан муки, тщательно перемешать. Как только тесто заварится, снять с огня, вбить, аккуратно втирая, по одному 4 яйца. Выложить на холодный лист, смазанный маслом и чуть присыпанный мукой, из расчета примерно 1 столовая ложка теста на одно пирожное. Поставить лист в хорошо нагретую духовку (210-220 °С) на нижнюю решетку. Выпекать 10-15 минут. Как только пирожные поднимутся, огонь убавить до 200 °С и выпекать еще 10-15 минут до готовности. К концу выпекания духовку выключить, затем открыть дверцу и дать выпеченным изделиям чуть остыть.

Если заварные изделия удались, то внутри они полые и не опадают. Опавшие изделия на некоторое время следует поставить обратно в духовку, чтобы они вновь поднялись. Начинить кремом, аккуратно надрезав, уже остывшие пирожные.

Приготовление крем: вскипятить молоко с сахаром, остудить и понемногу влить сливочное масло (мягкое, слегка подтаявшее), хорошо растереть. Перед начинкой пирожных крем рекомендуется подержать в холодном месте.

ЭКЛЕРЫ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ И ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Для теста: мука – 1 стакан, масло – 100 г, вода – 1 стакан, яйцо – 4 шт.

Для крема: молоко – 3/4 стакана, мука картофельная – 1/2 ст.л., мука пшеничная – 1/2 ст.л., желток – 1 шт., сахар – 1/2 стакана, масло – 100 г, ванильный сахар – 1 пакетик.

Для глазури: сахар – 1/2 стакана, вода – 1 стакан, какао-порошок – 1 ст.л., масло сливочное – 1 ст.л.

Вскипятить воду с маслом, добавить щепотку соли, всыпать всю муку и быстро перемешать, убавив огонь. Помешивая, держать тесто на огне, чтобы оно высохло. Снять с плиты, немного охладить и втереть в него по одному яйцу. Из кондитерского мешочка через гладкую трубочку на смазанный маслом лист выпустить небольшие колбаски толщиной в мизинец и длиной 5-6 см. Печь в горячей духовке. Готовые эклеры остудить и, надрезав сбоку, начинить кремом. Сверху залить глазурью так, чтобы не было видно разреза.

Приготовление крема: пшеничную и картофельную муку хорошо перемешать, разбавить половиной порции холодного молока, остальное молоко вскипятить и влить в приготовленную массу, непрерывно помешивая. Вскипятить, затем остудить при комнатной температуре. Масло, сахар и желток слегка растереть и, постепенно добавляя по чайной ложке, втереть остывшую мучную массу. Добавить ванилин.

Приготовление шоколадной глазури: вскипятить сахар с водой. Масло растереть с какао. В масляную смесь тонкой струей влить теплый сироп и вымесить массу. Сразу же покрыть глазурью эклеры.

ПИРОЖНЫЕ ЗАВАРНЫЕ С СЫРОМ, ГРИБАМИ И БЕКОНОМ

Масло сливочное – 60 г; мука – 4 ст.л.; яйцо – 3 шт.; грибы – по 100 г лисичек, белых грибов, маслят; лук репчатый – 2 луковицы; перец перерони – 1 стручок; оливковое масло – 2 ст.л.; сливки – 200 мл; немного крахмала или муки; сыр зеленый – 100 г; бекон – 50 г; свежемолотый перец – по вкусу; зелень – по вкусу.

Духовку прогреть до 225 °С. Вскипятить 150 мл воды, добавить в нее немного соли и сливочного масла. Всыпать в воду всю муку сразу. Замесить тесто и месить его до тех пор, пока оно не будет отделяться от стенок посуды, подмесить в него яйцо и оставить осты-

вать. Затем добавить остальные яйца. Переложить тесто в кондитерский мешок с большим отверстием, противень посыпать мукой. Выдавить на противень 10-12 одинаковых кусочков. Выпекать их в духовке на средней полке в течение 30 минут.

Для начинки почистить грибы, вымыть их и нарезать на четвертушки. Лук очистить и нарезать кубиками; перерони вымыть, удалить из него семена, нарезать стручок колечками. Оливковое масло разогреть в сковороде и слегка обжарить в нем лук и перерони. Добавить грибы и продолжать жарить, пока из грибов не выпарится почти вся жидкость, добавить сливки и слегка уварить. Посыпать сверху крахмалом или мукой. В это время нарезать зеленый сыр мелкими кубиками, а бекон – тонкими полосками. Бекон добавить в грибы, помешивая, жарить все еще несколько минут, приправить солью и перцем и в завершение подмешать зеленый сыр. Зелень вымыть и обсушить. Пирожные вынуть из духовки и срезать с них верхушки, заполнить нижние половинки начинкой и снова накрыть верхушками. Украсить зеленью.

ПИРОЖНЫЕ ЛИМОННЫЕ

Для теста: яйцо – 3 шт., сахар – 80 г, тертая цедра 1 лимона, мука пшеничная – 100 г, сахар для посыпки.

Для начинки: свежееотжатый лимонный сок от 3-4 лимонов – 1/4 л, вода – 1/4 л, крахмал – 60 г, яйцо – 1 шт., сахар – 25 г.

Для украшения: сливки – 100 г, лимон – 3 ломтика, лимонная меласса – 20 маленьких листочков.

Разогреть духовку до 200 °С. Растереть в густую пену желтки, 50 г сахара и лимонную цедру. В другой миске взбить белки в густую пену с оставшимся сахаром. Выложить взбитые белки горкой поверх желтковой массы, просеять сверху муку. Все хорошо перемешать и распределить равномерным слоем на выложенный пергаментной бумагой противень. Выпекать в средней части духовки 8-10 минут до золотисто-желтого цвета. Перевернуть бисквитный корж на посыпанное сахаром кухонное полотенце, смочить пергаментную бумагу и удалить ее. Бисквит остудить.

В это время смешать лимонный сок и воду, отлить 5 столовых ложек этой смеси и растворить в ней крахмал. Вскипятить остальную жидкость и загустить крахмалом, постоянно помешивая. Довести крем до кипения, снять с огня и сразу же смешать его с желтком. Белок

взбить в густую пену, постепенно всыпать сахар. Взбивать до тех пор, пока масса не станет разрезаться ножом и не приобретет характерный блеск. Смешать с горячим лимонным кремом.

Разрезать бисквитный корж по длине на 4 одинаковые полоски. Смазать прямоугольники небольшим количеством лимонного крема и положить друг на друга. Смазать бисквит со всех сторон кремом и поставить на несколько часов охлаждаться.

Перед подачей на стол взбить в густую пену сливки, наполнить ими кондитерский мешочек или шприц и украсить бисквит 10 розетками. В каждую розетку воткнуть четверть ломтика лимона, слева от него положить листочек лимонной мелиссы и разрезать бисквит на порции. Дать пирожным хорошо пропитаться.

НЕЖНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С МАНДАРИНАМИ

Для теста: масло сливочное или маргарин – 125 г, сахар – 100 г, яйцо – 4 шт., мука – 200 г, разрыхлитель – 1 пакетик, какао-порошок – 5 ч.л., ром – 1 ч.л.

Для начинки: мандарины – 2 банки (по 312 г), кефир – 500 мл, сахар – 100 г, желатин – 20 г, сливки – 200 мл.

Взбить в миске венчиком до образования пены сливочное масло или маргарин с сахарным песком. Постепенно перемешать с яйцами. Смешать муку, разрыхлитель, какао и вместе с ромом добавить к массе. Замесить однородное тесто. Выстелить противень бумагой и равномерно нанести на нее тесто. Выпекать 25 мин. на средней полке духовки при 180°C. Затем вынуть и дать остыть. Откинуть на сито мандарины, собрав при этом сок. Перемешать кефир, сахар и 3 столовых ложки мандаринового сока. Замочить желатин, отжать, распустить и ввести в кефирную массу. Хорошо взбить сливки и перемешать с кефирным кремом, добавив мандариновые дольки. Намазать на корж крем и поставить в холодильник примерно на 4 часа. Нарезать порционными кусками и подавать, по желанию украсив дольками мандарина и мелиссой.

Кефирный крем получится ароматнее, если положить мандарины в ром на 10 минут.

ПИРОЖНОЕ ВИШНЕВОЕ

Для теста: фундук – 50 г, испеченный бисквит из муки грубого помола – 250 г, коринка – 50 г, вишня без косточек – 250 г, яйцо – 6 шт., фруктоза – 50 г, ванильный сахар – 1 ч.л., корица молотая, сливки – 500 г.

Кроме того: сливочное масло и немного фруктозы для формочек, сахарная пудра и корица для посыпки.

Подсушить и поджарить фундук на сковороде на среднем огне, затем снять кожицу и крупно порубить. Нарезать бисквит на квадраты со стороной 1 см и смешать в миске с орехами, коринкой и вишней. Во второй миске хорошо взболтать яйца с фруктозой, мякотью стручка ванили, корицей и сливками. Добавить яично-сливочную смесь в бисквитную массу. Затем наполнить этой смесью смазанные жиром и посыпанные фруктозой овальные формочки в виде чаши.

Поставить формочки в плоскую жаропрочную емкость, залить кипятком и выпекать на пару в средней части духовки 25-30 минут при 200°C.

Смешать сахарную пудру с корицей, посыпать этой смесью готовые пирожные и сразу же подавать к столу.

ГРЕЧЕСКИЕ РОГАЛИКИ

Замороженное слоеное тесто – 300 г, шпинат свежий – 500 г, соль, яйцо (сварить вкрутую) – 2 шт., брынза – 150 г, чеснок – 2 зубчика, орех мускатный (натереть), мука для раскатывания теста, желток для смазывания.

Пласты слоеного теста отделить друг от друга и разморозить при комнатной температуре. Промыть шпинат в холодной воде, стебли отрезать. В подсоленной кипящей воде подержать шпинат в течение 2 минут, затем остудить под холодной водой и обсушить. Яйца и брынзу нарезать маленькими кубиками и смешать со шпинатом. Измельчить чеснок в ступке, перемешать с остальными компонентами, соль и мускатный орех добавить по вкусу. Пласты теста положить друг на друга, раскатать в прямоугольный пласт размером 25x40 см и разделить его на 6 прямоугольников. В середину каждого положить начинку и придать им форму рогаликов. Противень смочить холодной водой, выложить на него рогалики и смазать их взбитым желтком. Выпекать в нагретой духовке при температуре 200°C в течение 15 минут до золотистой корочки. Рогалики можно подавать как холодными, так и теплыми.

ПИРОЖНОЕ ИЗ ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКОВ

Яйцо (желток) – 4 шт., пудра сахарная – 160 г, сок лимонный – 1 ч.л., варенье из смородины.

Яичные желтки вместе с лимонным соком растереть с сахаром в пену. Небольшие тортовые формы, смазанные маслом и обсыпанные мукой, заполнить на 2/3 готовым тестом и запечь в умеренно теплой духовке. Пирожные во время выпечки поднимутся, внутри станут полыми. Готовые пирожные выложить из форм, надрезать с боковой стороны и с помощью кондитерского мешка заполнить взбитыми сливками. Сверху украсить взбитыми сливками и фруктами.

ПИРОЖНОЕ «МОККО»

Для теста: мука – 500 г, сода – 7 г, пудра сахарная – 170 г, кофе черный натуральный – 1 ч.л.; яйцо: желток – 2 шт., белок – 1 шт.; масло сливочное – 200 г.

Для начинки: масло сливочное – 130 г, пудра сахарная – 150 г, настой черного кофе – 0,25 л, мука – 1 ст.л.

Для помадки кофейной: пудра сахарная – 200 г, настой черного кофе – 2 ст.л., масло растительное – 1 ч.л.

Муку, смешав с питьевой содой и сахаром, просеять через сито, добавить молотый кофе, яичный желток, яйцо, масло и замесить тесто, которое оставить на 1 час. Затем готовое тесто раскатать в пласт 0,5 см и нарезать из теста формой фигуры в виде кружков, которые переложить на противень и выпечь в духовке. Готовые и охлажденные изделия намазать начинкой, соединить намазанной стороной. Сверху глазировать помадкой.

Начинка: в охлажденный настой черного кофе замешать муку, массу варить до получения густой кашицы, масло растереть с сахаром и примешать охлажденную кашу.

Помадка: сахар залить горячим настоем кофе, добавить растительное масло, массу взбить до загустения.

ПИРОЖНОЕ НА СМЕТАНЕ

Мука – 300 г, сметана – 2 стакана, яйцо – 6 шт., сахар – 200 г, ванильный сахар.

Сахар растереть с яичными желтками добела, добавить сметану, ванилин, перемешать, всыпать муку, а затем ввести яичные белки, взбитые в пену. Все осторожно перемешать, тесто перелить в форму, смазанную маслом, и поставить в нежаркий духовой шкаф на 25 минут. Готовый бисквит разрезать на прямоугольники и посыпать сахарной пудрой.

ПИРОЖНОЕ С ВАРЕНЬЕМ

Мука – 100 г, крахмал – 100 г, сахар – 200 г, яйцо – 10 шт., ванилин.

Отделить белки от желтков. Белки поставить в холодное место или в холодную воду.

Желтки растереть с сахаром добела, затем всыпать муку, перемешать и прибавить белки, взбитые в крепкую пену, осторожно смешивая их с тестом снизу вверх. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Заполнить форму на 3/4 высоты, поставить ее в духовку со средним жаром. Испеченный бисквит выложить из формы и дать остыть, после чего разрезать его по толщине на 2 пласта.

Каждый пласт намазать вареньем без косточек и придать бисквиту первоначальную форму. Сверху бисквит можно покрыть глазурью, украсить ягодами из варенья, цукатами. Выложить на блюдо с салфеткой, нарезать тонким острым ножом.

ПИРОЖНОЕ С МАРМЕЛАДОМ И ФРУКТАМИ

Мука – 400 г, масло – 250 г, яйцо – 1 шт., сахар – 60 г, сода, уксус, ванилин, повидло или мармелад, свежие фрукты.

Горячую песочную лепешку толщиной 5-7 мм уложить на фанерный лист, намазать теплым мармеладом или повидлом и закрыть другой горячей лепешкой. Края лепешек должны точно совпадать друг с другом.

На поверхность лепешки нанести слой теплого повидла. Дать настояться в течение часа. Склеенные лепешки разрезать ножом, смоченным в горячей воде, на прямоугольные пирожные. На каждое пирожное уложить свежие фрукты, глазированные горячим мармеладом.

ПИРОЖНОЕ СЛОЕНОЕ

Мука – 450 г, масло – 270 г, яйцо – 6 шт., сахар – 200 г, кислота лимонная, вода – 0,75 стакана, ванильный сахар.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 6 мм и разрезать на полосы толщиной 10 см, а затем на ленты длиной 2-3 см.

Последние свернуть трубочкой, уложить на смоченный водой противень, смазать яйцом и выпекать в течение 25 минут.

Готовые трубочки заполнить кремом.

ПИРОЖНОЕ «СЛАДКАЯ КОЛБАСА»

Сухари белые – 400 г, масло – 250 г, сахар – 250 г, вода – 70 г, какао-порошок – 50 г, ванильный сахар, яйцо – 1 шт.

Масло сливочное, сахар, воду и какао размешать и довести до кипения. В охлажденную смесь добавить ванильный сахар, яйца и хорошо перемешать. Затем добавить измельченные сухари из булки или батона и перемешать. Приготовленную массу завернуть в целлофан, перевязать ниткой и охладить.

ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНОЕ В ФОРМОЧКЕ

Масло – 100 г, сахар – 100 г; яйцо – 5 шт., шоколад тертый – 100 г, сухари, соус шоколадный, сливки взбитые.

Смешать масло, сахар, яичные желтки и шоколад до однородной массы, срезать с булочек корочку, вымочить в молоке и добавить в эту массу. Белки взбить в крепкую пену и осторожно смешать с готовой массой. Заполнить формочки на три четверти и выпекать на полной мощности 6-8 мин. Перевернуть и облить шоколадным соусом и взбитыми сливками.

ПИРОЖНОЕ «ЛОДОЧКА»

Для теста: мука – 400 г, сахар – 100 г, яйцо – 2 шт., масло сливочное или маргарин – 150 г, сода – 0,25 ч.л., уксус – 0,5 ч.л., цедра одного лимона, шоколад – 80 г.

Для глазури: масло сливочное – 40 г.

Для украшения: орехи грецкие – 10-15 шт.

Яйца растереть с сахаром, сливочным маслом или маргарином, добавить лимонную цедру (лимон несколько раз ошпарить кипящей водой и протереть на мелкой терке), соду, погашенную уксусом, муку и замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт толщиной до 2 см. Пласт нарезать на небольшие прямоугольники, из которых руками сформировать небольшие лодочки. Последние уложить на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, на расстоянии 1 см друг от друга.

Выпекать при температуре 210-220 °С в течение 15-20 минут до румяного цвета. После выпечки изделия охладить и заполнить теплым шоколадом, растертым со сливочным маслом до половины. В серединку ребром вставить половинку грецкого ореха и поставить в

холодильник на 30 минут до застывания шоколадной массы. При отсутствии шоколада лодочки можно заполнить желе.

ПИРОЖНЫЕ «СНЕЖНЫЕ ШЛЯПКИ»

Для теста: шоколад горький — 120 г, какао — 25 г, мука — 150 г, разрыхлитель — 1 ч.л., соль — 1 щепотка, масло сливочное размягченное — 50 г, сахар — 80 г, яйцо — 1 шт., ванильный сахар — 1/2 пакетика, молоко — 40 мл.

Шоколад растопить на водяной бане. Просеять вместе муку, какао, разрыхлитель и соль. Масло растереть с сахаром. Добавить яйцо, ванильный сахар и шоколад. Затем добавить муку, молоко и быстро перемешать. Тесто накрыть пленкой и поставить на полтора часа в холодильник. Духовку нагреть до 180 °С, из теста сделать маленькие шарики и обвалять в сахарной пудре. Положить на выстланный бумагой для выпечки противень и выпекать 12-15 минут.

КРЕМЫ

Кремы приготавливают из взбитых сливок (с содержанием жира не менее 35%) или из сливок с добавлением смеси яиц, молока, сахара и вкусовых веществ. В качестве наполнителей применяют фрукты, ягоды, орехи, кофе и др.

Сливки с небольшим количеством сахара взбить, добавить сваренные в сахарном сиропе фрукты или засахаренные ягоды, обжаренные орехи или другие наполнители. Наполнители следует добавлять в сливки охлажденными, легко перемешивая, так как при энергичном помешивании могут образоваться комочки сливочного масла. В конце добавить набухший, растворенный в воде желатин и еще раз перемешать.

Часть сливок можно заменить яично-молочной смесью: яичный желток растереть с сахаром, добавить при постоянном размешивании кипяченое молоко. Затем посуду со смесью поставить в горячую воду и, непрерывно мешая, нагреть (70-80°C), пока масса не загустеет до консистенции сметаны. Тогда ввести набухший желатин, помешивая, растворить и охладить до 25-30°C. Сливки взбить с сахаром, добавить в яичную смесь с наполнителем и перемешать.

Приготовленный крем можно использовать не только для начинки пирожных, но и как самостоятельное блюдо.

КРЕМ ЯБЛОЧНО-ФРУКТОВЫЙ

Яблоки сушеные – 25 г, вода – 100 г, сахар – 20 г, сливки (35%-ные) – 50 г, желатин – 1 г.

Сушеные яблоки помыть и залить водой, добавить сахар и медленно варить до готовности. Затем протереть через сито и охладить массу. Сливки взбить, добавить растворенный желатин, фруктовую массу и перемешать.

Также можно приготовить крем из сушеных слив, абрикосов и др. Сухофрукты можно добавить целыми, т. е. в виде сваренных в сахарном сиропе кусочков.

КРЕМ КЛУБНИЧНЫЙ

Клубника – 75 г, сливки (35%-ные) – 50 г, сахар – 20 г, желатин – 1 г.

Сливки с сахаром взбить, добавить растворенный желатин и перемешать с протертой через сито клубникой.

Клубнику можно добавить во взбитые сливки засахаренной, вместе с выделившимся соком.

КРЕМ ОРЕХОВЫЙ

Сливки (35%-ные) – 45 г, сахар – 15 г, молоко – 20 г, яйцо – 1/5 шт., орехи (ядра) – 5 г, желатин – 2 г.

Во взбитые сливки добавить яично-молочную смесь, растворенный желатин и обжаренные орехи, перемешать.

Ядра орехов немного обжарить на сковороде в духовке, после чего отделить кожицу и размельчить.

При желании размельченные орехи можно обжаривать с сахаром до его карамелизации. На сковороду насыпать орехи и сахар (на 20 г орехов 5 г сахара), помешивая, нагревать до тех пор, пока сахар не распустится и не приобретет коричневый цвет. Затем охладить и растереть.

КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ

Сливки (35%-ные) – 50 г, сахар – 15 г, молоко – 20 г, яйцо – 1/2 шт., желатин – 2 г, ванильный сахар.

Яйцо взбить с сахаром и ванилью, затем, непрерывно помешивая, добавить кипяченое молоко. Посуду со смесью поставить в горячую воду и нагреть до 70-80 °С до загустения смеси. Тогда ввести набух-

ший желатин, помешивая растворить и охладить до 25-30 °С. Сливки взбить, добавить яично-молочную смесь и охладить.

КРЕМ КОФЕЙНЫЙ

Сливки (35%-ные) – 50 г, молоко – 20 г, яйцо – 1/5 шт., кофе – 5 г, желатин – 2 г, ванильный сахар.

Яичный желток взбить с сахаром и ванилью, непрерывно помешивая, влить кипяченое молоко и, нагревая в горячей воде, довести до загустения. Затем добавить набухший желатин, кофейный экстракт и, изредка помешивая, охладить. Сливки взбить, добавить яично-молочную смесь.

КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ

Сливки (35%-ные) – 50 г, сахар – 15 г, молоко – 20 г, яйцо – 1/5 шт., какао – 3 г, желатин – 2 г.

Яичный желток взбить с сахаром, постоянно мешая, влить кипяченое молоко и какао и, нагревая, довести до загустения. Затем добавить набухший желатин и, помешивая, растворить, охладить. Во взбитые сливки добавить яично-молочную смесь с какао, перемешать.

КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ

Творог – 80 г, яйцо (желток) – 1 шт., сахар – 20 г, сливки (35%-ные) – 25 г, орехи – 5 г, желатин – 1 г, вкусовые вещества.

Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку. Яичный желток растереть с сахаром, ванилью и цедрой лимона, добавить растворенный желатин, творог, размешать; в конце ввести взбитые сливки, размельченные орехи и перемешать.



Содержание

ПИРОЖНЫЕ	1
КРЕМЫ	29



«ТІСТЕЧКА»

(російською мовою)

Автор-упорядник: Корнілова О.

Видавництво «Слово» спільно з ППД

Видавництво «Слово», 49038, м. Дніпропетровськ, вул. Вокзальна, 5.

Свідоцтво ДК № 646 от 26.10.2001

Надруковано у друкарні ЧП «Поліслав», м. Дніпропетровськ
Замовлення №136

ISBN 966-7285-86-3

© Видавництво «Слово», 2004

Оптова реалізація: (056) 721-93-29

Вряд ли можно найти человека,
который безразличен к пирожным.
Пирожные - это связь с детством -
самой прекрасной и беззаботной порой.

Именно поэтому, мы всегда
так любим и ожидаем сладкий стол.

Приготовление пирожных -
это не просто увлекательное дело,
а настоящее искусство.

В нашей книге вы найдете самые разнообразные рецепты
пирожных и кремов, как для новичков,
так и для "маститых" кулинаров.

